

CENTO ANNI

Metodo Classico 36 mesi



TREBBIANO DI SPAGNA

Colore paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente con una spuma cremosa.

Il gusto è secco con una buona acidità con sentori di frutta esotica, pompelmo ed una tostatura molto fine. Si presenta molto equilibrato.

All'olfatto si presenta con sentori di frutta bianca matura, un floreale di camomilla, ginestra e sambuco, con un sottofondo di pan-brioche.

Abbinamenti enogastronomici: Da abbinare a una carbonara di pesce o crostini al lardo.



Servire a 10° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Trebbiano di Spagna 100%

Area di produzione: Frazione di Sorbara
(Comune di Bomporto - MO)

Gradazione alcolica: 11,5 % VOL

Zuccheri: 5 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	xxxxxxxxxxx

CARTONE	
DIMENSIONE	28,5x33x19,5 cm
PESO	9,50 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	80 (16x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm